Colomba *I AM Cuochi Amici*

La Cioccolatosa

Ingredienti: Farina 00, tuorlo d'uovo, lievito di birra, lievito madre secco, acqua, burro della Normandia naturale, zucchero semolato, miele d' acacia , zucchero invertito, vaniglia Madagascar BIO, granella di zucchero, granella di fava di cacao, burro chiarificato.
Farina di mandorle, albume d'uovo, zucchero, zucchero in granella.

Peso netto:1000 gr

Il prodotto è soggetto a naturale calo peso

PRODOTTO ARTIGIANALE

La colomba cresce lentamente per oltre 25 ore
Per gustare al meglio la colomba I AM Cuochi Amici consigliamo di riscaldarlo leggermente in forno a 70°c per 10 minuti.

Selezione degli ingredienti:

Burro della Normandia naturale: Le vacche da latte utilizzate vengono tenute al pascolo per un periodo minimo di sette mesi all'anno. La lavorazione avviene seguendo la tecnica detta barattage. Il latte viene raccolto tra le 24 e le 48 ore dopo la mungitura, viene riscaldato a 40°C e scremato. La crema viene pastorizzata a 95°C in 20 secondi. Dopo un raffreddamento con acqua fredda tra 12°C e 15°C, è immessa in tini dove viene mescolata con 3-3,5% di fermenti lattici acidificanti e aromatizzanti.
Il colore del Burro è giallo, comunemente definito "bottone d'oro", ed è dovuto alla forte presenza di carotenoidi. Contiene l'82% di materia grassa. È un burro facilmente spalmabile grazie alla forte presenza di acido oleico, sali minerali, soprattutto sodio, che gli conferisce sapore e permette una lunga conservazione.
Il clima mite ed umido della zona di produzione, insieme all'erba ricca di iodio, di betacarotene e di oligoelementi di cui si nutrono le vacche, contribuiscono a conferire al Burro una consistenza omogenea ed un inimitabile gusto vellutato.

Granella di fava di cacao: ricavata dai semi dei frutti della pianta di cacao fermentati e tostati. Molto nutrienti e sani.

Vaniglia Madagascar: l'orchidea Vanilla Planifolia è ancora oggi impollinata a mano secondo metodi ancestrali da coltivatori biologici nelle isole di madagascar.
Dopo essere stati raccolti e selezionati, i baccelli vengono trasformati e affinati nel rispetto della tradizione, ci vogliono oltre 6 mesi per ottenere il livello qualitativo desiderato.
La vaniglia Bourbon del Madagascar racchiude in sé un tenore elevato di vanillina naturale e intense note legnose e floreali.

Prezzo di vendita (1 kg): 30,00€

Cuochi Amici - EMMEDUEA snc
info@cuochiamici.it
Tel. 3342261000 – 3492897103
Via Spluga, 7 - 22063 Cantù (Co)
P.I : 03625620137